

DRINKS.

Aubert & Mathieu Corbieres Marie Antoinette Rouge 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704335
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Languedoc-Roussillon
Embouteilleur	Aubert & Mathieu, 22 Rue Courtejaire, 11000 Carcassonne, France
Marque	Aubert & Mathieu
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Réveille des impressions de fruits rouges frais, de prunes, de pain grillé, de menthe poivrée et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 60% de Grenache et 40% de Syrah
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	légumes, veau et bœuf

Description

Son master en marketing et gestion du vin en poche, Anthony Aubert a travaillé pendant six ans pour de grands importateurs de vin en Asie et à New York. À un moment donné, il a été saisi par l'esprit d'aventure et d'entreprise: il voulait produire lui-même des vins modernes, différents, surprenants et durables. Il a rapidement convaincu son ancien camarade de classe Jean-Charles Mathieu - un gestionnaire financier de formation et un amateur de vin - du projet. En 2018, ils ont fondé leur entreprise. Les vins d'Aubert & Mathieu sont élaborés à base de raisins soigneusement sélectionnés dans différents terroirs du Sud de la France. Dans la plupart des cas, les matières premières proviennent d'exploitations biologiques certifiées ou en cours de conversion. Mais les efforts en matière de durabilité ne s'arrêtent pas là: chez Aubert & Mathieu, on se soucie également de la compensation des émissions de carbone, de la préservation de la biodiversité et des emballages écologiques.

L'assemblage de deux cépages de l'appellation Corbières provient de vignobles d'altitude à influence méditerranéenne, convertis à l'agriculture biologique. Les raisins sont récoltés de nuit pendant les mois d'automne, puis ils macèrent pendant plusieurs semaines sous l'action de levures naturelles. Cette cuvée fruitée et épicée doit être carafée au moins 45 minutes avant d'être consommée. En accompagnement, les producteurs recommandent des burritos de légumes, des tomates farcies ou un ragoût de veau. La cuvée 2019 peut être conservée en cave jusqu'en 2027.